

CERNIE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 tranci di cernia
- farina
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 1 spruzzatina di succo di limone

Lavate il pesce, scolatelo per circa 15 minuti, asciugatelo su fogli di carta assorbente ed infarinatelo.

Immergetelo nel battuto d'uova salato e pepato.

Giratelo da entrambe le parti e trasferitelo su un piatto piano da portata cosparso di pangrattato.

Premete bene con le mani, affinché, la panatura sia uniforme ed infine friggetelo in olio ben caldo fino a dorarlo.

Servitelo caldo e croccante, accompagnato da una spruzzatina di succo di limone.